Gnocchi mit zitronigem Hokkaidokürbis, Kräuterbutter und Feldsalat

Zeit gesamt 35min

Zubereitungszeit 35min

Schwierigkeit Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Salz	
Zitronen	0.5 St.
Hokkaidokürbis	600 g
Olivenöl	3 EL
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Gnocchi, frisch	800 g
Honig	2 TL
Zucker	
Feldsalat	100 g
Kürbiskerne	4 EL
Rosmarin, frisch	10 g
Butter	4 EL

Zubereitung

1. Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. In einem Topf ca. 3 l Salzwasser zugedeckt aufkochen. Zitrone waschen, ca. 1 TL Schale fein abreiben und Saft auspressen.

2. Kürbis waschen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und in Würfel schneiden. In einer Schüssel mit 1 EL Olivenöl, 1 TL Zitronensaft, Zitronenabrieb und jeweils 2 kräftigen Prisen Salz und Pfeffer marinieren. Kürbis auf einem Backblech verteilen und im Ofen ca. 17–20 Min. backen. Schüssel säubern.

3. Gnocchi ins siedende Salzwasser geben und ca. 4 Min. gar ziehen lassen. Wenn sie an die Oberfläche kommen, sind sie gar und können in ein Sieb abgegossen werden. Gnocchi abtropfen und auf einem Teller beiseitestellen.

4. Für das Dressing in einer Schüssel 1 TL Honig, 1 EL Zitronensaft und 2 EL Olivenöl vermischen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Feldsalat waschen, vorsichtig trocken schütteln und in die gesäuberte Schüssel geben.

5. Eine Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und Kürbiskerne unter Rühren fettfrei ca. 2–3 Min. anbraten und auf Küchenkrepp beiseitestellen. Rosmarin waschen, trocken schütteln und Nadeln von den Stielen streifen. In der gleichen Pfanne 4 EL Butter auf mittlerer Stufe erhitzen, Rosmarin und die abgetropften Gnocchi zugeben und ca. 4–5 Min. unter gelegentlichem Schwenken goldbraun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

6. Feldsalat mit dem Dressing vermengen. Kürbis aus dem Ofen holen und mit Gnocchi und Rosmarinbutter auf Tellern anrichten. Mit Salat und gerösteten Kürbiskernen garniert und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	543 kcal
Kohlenhydrate	86 g
Eiweiß	11 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	18 g